REVUE DE VITICULTURE

SUR LES CAUSES DE DEPERISSEMENT DE LA VIGNE EN FOUCHKA GORA (YOUGOSLAVIE)

Nous reproduisons ici le résumé d'une importante étude de M. l'ingénieur Dragoslav Millisavljevic qui vient de nous parvenir. Cette étude représente une **contribution intéressante** à la question de la maladie de la Moelle, entre autres.

(N. D. L. R.)

Depuis quelques années, on a constaté un peu partout dans les vignobles de Frouchka Gora que les vignes greffées dépérissaient. Depuis ces deux dernières années, ce dépérissement a pris une extension importante (2.773 ha.).

Sur les causes de ce dépérissement, diverses hypothèses ont été émises (virus, carence d'acide phosphorique, bactéries, etc.). Nous avons fait sur ce sujet une étude méthodique et nous avons trouvé qu'il s'agit ici de trois maladies différentes (maladie de la Moelle, Broussins et Gommose bacillaire).

I. La maladie de la Moelle est surtout caractérisée par la présence constante d'une moelle de couleur noirâtre ou très foncée parcourant la souche depuis les rameaux jusqu'au talon du porte-greffe. Cette moelle, ainsi que le bois bruni qui l'entoure, sont envahis par un mycelium que nous avons isolé et en le cultivant dans les divers milieux de culture, nous avons réussi à obtenir certains organes sporifères qui nous ont permis d'identifier ce champignon au *Pumilus medullae* — Viala et Marsais. Le mycelium est au début d'un blanc laiteux, puis passe par toutes les nuances jusqu'à une couleur très foncée. Ce n'est qu'après quelques mois de culture que nous avons constaté un certain nombre de pycnides sur les plaques durcies, déjà desséchées, du milieu de culture. Nous avons repris la culture du mycelium en appliquant la méthode de Viala et Marsais : dans des ballons d'un litre sur le milieu liquide (bouillon de haricots complété de peptone, sucre et acide tartrique), nous avons mis des sarments de vigne d'un an. Au bout de quelques mois, des pustules se formèrent sur ces sarments qui surnageaient dans le liquide nutritif. Ces pustules plus ou moins volumineuses étaient des spermogonies et des pycnides. Ces mêmes fructifications, ainsi que les sclérotes, ont été trouvées dans la nature sur des souches mortes ou mourantes. Les périthèces n'ont été trouvés ni dans nos cultures artificielles, ni dans la nature, sur les souches tuées par *Pumilus medullae*.

Au point de vue du parasitisme du *Pumilus medullae*, nous avons fait l'expérience suivante : au printemps 1935, au moment du greffage, nous avons inoculé les points de soudure (cas le plus dangereux) des greffes que nous avons stratifiées et mises en pépinière. Toutes les greffes sont entrées en végétation, mais les pousses étaient faibles et très court-nouées. Ensuite, elles ont complètement dépéri, pendant une longue période de sécheresse qui a suivi le printemps très pluvieux. L'appareil radiculaire des greffes inoculées était très faible tandis que les témoins avaient de très belles racines malgré la sécheresse. En outre, les greffes inoculées présentaient des lésions de la moelle et du bois très caractéris-

tiques de la maladie de la Moelle ; le noircissement du bois et de la moelle a été très net surtout dans le voisinage du point d'inoculation.

II. Dans les vignobles de Frouchka Gora, nous avons constaté de nombreux cas de Broussins. Cette maladie a été traitée par divers auteurs (Gœthe, H. de Lapparent, Prillieux, Viala, Rives, Hédin) qui ont émis différentes hypothèses sur les causes de cette maladie (bactéries, froid, champignons, diastases, etc.). Nous avons isolé deux bactéries de jeunes broussins (un coccus et un bacillus), mais les essais d'inoculation ont été toujours négatifs. Cependant, il faut bien citer un fait qui parle bien en faveur de la théorie de Gœthe : au commencement de mai, l'an dernier, la température a baissé à Vrchatz à — 3° C. et à Pétrovgrade à — 5°— 6° C. Evidemment cette forte gelée printanière a tué toutes les pousses et bourgeons tant à Vrschatz qu'à Pétrovgrade. Pendant l'été, nous avons suivi la végétation des vignes gelées. Dans les vignobles de Vrchatz, nous n'avons rien remarqué au point de vue pathologique, tandis qu'à Pétrovgrade, nous avons constaté l'apparition de nombreux broussins sur chaque souche. Ce fait nous paraît démontrer que ces broussins ont eu pour cause la gelée tardive et que pour leur apparition il faut que la température descende au-dessous de — 3° C.

III. A part la maladie de la Moelle et de nombreux Broussins, nous avons trouvé assez souvent dans les vignobles de Frouchka Gora une maladie bactérienne vasculaire qui est identique à la « Gommose bacillaire » causée par *Bacillus vitivorus*. Cette bactérie a été isolée et cultivée sur différents milieux nutritifs. Par inoculation, nous avons obtenu des résultats positifs très nets.

Ces trois maladies quelquefois se rencontrent simultanément sur la même plante et c'est peut-être pour cette raison que les différents observateurs avaient émis diverses hypothèses sur la nature de la maladie de la vigne de Frouchka Gora. En outre, nous avons constaté que, toutes les vignes qui avaient des broussins étaient en même temps infectées par *Pumilus medullae*. Il nous paraît par conséquent que c'est grâce aux vieux broussins, qui présentent une porte toujours ouverte à la pénétration du *Pumilus medullae*, que ce parasite a pu prendre une aussi grande extension dans cette région de Frouchka Gora.

Ing. Dragoslav Millisavljevic,
Station œnologique de Vrsac.

L'INCISION ANNULAIRE DE LA VIGNE (1)

Nous pouvons nous demander pourquoi la circulation est plus facile dans les sarments où l'opération est déjà ancienne que dans ceux où l'opération date de l'année.

Dès cicatrisation, l'importance du barrage établi par la présence de ces tissus non vascularisés (figure 4), dont le volume reste constant, diminue sans cesse en raison de l'accroissement continu de la partie active formée après la soudure, et au bout de quelques années l'obstacle ne réside plus que dans la présence des sinuosités auxquelles sont soumis les vaisseaux ligneux, sinuosités qui

(1) Voir *Revue*, numéros 2212 et 2215, pages 389 et 453.

maintiennent un ralentissement peu important, il est vrai, mais notable, de la circulation de la sève brute.

Par ailleurs, si nous faisons passer dans l'incision cicatrisée une solution colorante de bleu de méthylène, nous obtenons par teinture la matérialisation du trajet utile des vaisseaux conducteurs, trajet localisé dans deux zones distinctes ; d'abord les vaisseaux formés antérieurement à l'incision et puis ceux voisins de l'écorce qui enserrent au niveau de l'incision une partie non utilisée.

On comprend maintenant aisément pourquoi cette partie non différenciée utilement en tissus conducteurs a une très grande importance au début et accuse

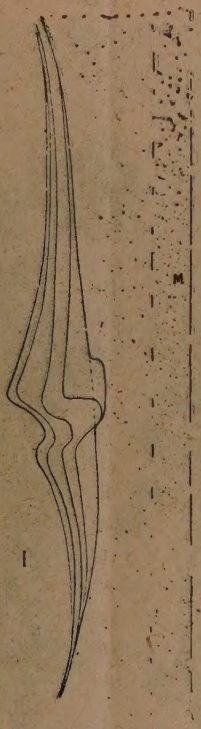

Fig. 9. — Graphique montrant l'accroissement des bourrelets (v. page 456, n° 2215).

les bénéfices procurés à ce moment par l'incision, tandis qu'ils vont en diminuant au fur et à mesure de l'augmentation de diamètre.

La diminution de l'alimentation en eau par l'incision est donc établie, il n'y a pas lieu de s'étonner si la végétation s'arrête plus tôt dans le rameau incisé à sa base que dans tout autre ; dès lors, les matières élaborées qui étaient utilisées au prolongement du rameau sont donc employées par la grappe, qui peut mûrir plus tôt.

Au point de vue conséquences pratiques de ce qui a été dit et *de l'époque de de l'exécution de l'incision annulaire*, on peut voir ce qui se passe :

Lorsqu'on l'effectue de très bonne heure, c'est-à-dire au débourrement ;
En période de croissance, aux environs de la floraison ;
Quelque temps avant la véraison.

Dans ces trois cas, elle est appliquée soit à la base des longs bois, soit entre le premier et le deuxième œil du courson, soit ailleurs sur des organes non enlevés à la taille dans le cas de vignes peu fertiles, trop vigoureuses.

Effectuée de très bonne heure, au moment du débourrement, elle empêche l'arrivée des matières de réserves vers les bourgeons en croissance dont les feuilles s'ouvrent en rosette et ralentit leur développement si elle ne l'arrête : elle est donc nuisible.

En période de croissance, nous savons que l'alimentation des extrémités en voie d'allongement et des inflorescences qui n'assimilent que peu ou pas, est

FIG. 10. — Grappes de Tibouren gris : à gauche, sur rameau témoin ; à droite sur rameau incisé.

augmentée parce que les matières élaborées par les feuilles leur sont réservées ; le développement des ovaires fécondés se fait mieux et il en résulte un plus grand nombre de grains sur la future grappe, d'autant plus que l'allongement du rameau est ralenti, et que par suite le rôle parasite des extrémités en voie de croissance est diminué au profit des grappes.

On évite ainsi la Coulure comme sont unanimes à le dire tous ceux qui se sont intéressés à la question.

Les résultats suivants viennent à l'appui de ce qui précède : le cépage est de la Panse de Provence.

	Sur grappe située au-dessus d'Incision	Sur grappe témoin
	—	—
A la floraison	354 grains	146 grains
Au 26 juillet	326 —	38 —

Il suffit aussi pour se rendre compte de l'influence de l'incision sur la Coulure d'examiner les deux grappes de la figure 10 ci-contre où le cépage envisagé est le Tibouren Gris qui ainsi traité s'est trouvé en mesure d'éviter une Coulure qui est de règle tous les ans.

*
* *

Le nombre de grains augmentant, la récolte est accrue proportionnellement. Les poids suivants le prouvent.

	Grappes portées par un rameau incisé	Témoin
	—	
Codega	2.900 gr.	1.950 gr.
Corinthe blanc	650 gr.	150 gr.
Raisin de Constantinople	2.200 gr.	700 gr.
Panse	2.100 gr.	800 gr.

Nous notons une augmentation sensible de poids de la vendange qui, si elle est intéressante dans les cas où on la recherche, peut devenir nuisible par l'excès de production qu'elle occasionne sur des cépages fertiles l'année de l'opération, et c'est ce qui motivait la méfiance de certains expérimentateurs la considérant comme susceptible d'affaiblir la souche et de l'acheminer vers la mort.

Elle est à utiliser sur les bois destinés à donner la charpente des cépages trop peu fertiles, sur les bois de l'année de cépages fertiles rendus coulards par suite du climat ; dans les deux cas on bénéficie de la précocité de maturation qu'elle entraîne.

Avec l'incision tardive, les tissus ne se ressoudent pas en raison de leur activité ralentie par suite de la proximité de la véraison et de l'aoûtement des bois.

Au-dessus de la partie incisée, les feuilles se lissent, s'épaississent, le Rougeau ou la Flavescence apparaissent, l'aoûtement se fait mal, il ne peut y avoir migration des matières de réserves vers le corps de la souche et, au printemps suivant, si les gelées ne sont pas intervenues, la végétation est maigre, à départ tardif ; le sarment de deux ans présente des lésions brunes à l'intérieur et finalement il meurt en se desséchant comme nous avons pu le constater.

Incision tardive mince ou trop large incision au début de la végétation ont des résultats négatifs ou nuls. La soudure ne peut pas se réaliser parfois et si l'on veut bénéficier des avantages inhérents à l'incision, il faut qu'elle se ressoude dans l'année de l'opération pour que les mouvements saisonniers et indispensables à la vie de la plante puissent s'effectuer.

Remarque. — La ligature, faite à la base d'une tige en voie de croissance, empêche l'augmentation de son diamètre sur ce point. Au-dessous et au-dessus les accroissements se poursuivent. L'étranglement nul au moment de l'opération s'accuse au fur et à mesure que la plante se développe et gêne les communications ; il s'ensuit du côté des feuilles une accumulation des matières élaborées. Seulement cette accumulation qui commençait dès l'interruption brutale des vaisseaux dans le cas de l'incision, ne se produit que très tard dans le cas de la ligature, à un moment où son opportunité ne se fait pas autant sentir.

L'aoûtement se fait mal, et nous retrouvons les inconvénients signalés au sujet des incisions précoces très larges ou des incisions tardives chez lesquelles le rétablissement des communications ne s'est pas effectué.

(*A suivre.*)

G. Bernon,
chef des travaux de Viticulture
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

L'EVOLUTION DE L'ŒNOLOGIE (1)

Mon cher Monsieur Barbet,

A une date marquante dans ma vie d'œnologue, mes amis m'ont prié de brosser le tableau, de près d'un demi-siècle, des fluctuations du monde œnologique, telles qu'elles se sont déroulées sous mes yeux.

La *Revue* en a donné de larges extraits.

Vous protestez parce que vous n'y retrouvez pas vos favorites dont depuis 30 ou 40 ans vous caressez l'image que vous avez tracée vous-même. — Je le regrette. — Mais, j'ai vécu avec la vie ; j'ai dépeint les réalités. — Vous, vous vivez dans le rêve, avec l'avenir, un avenir qui chaque jour recule de vingt-quatre heures.

Quand, au lieu de brosser le tableau du passé, j'oserai entreprendre — oserai-je jamais ? — de dépeindre l'avenir, peut-être chercherai-je à me saisir de votre pinceau, peut-être m'efforcerai-je d'envisager les possibilités de réalisation de ces « *Vineries* », dont vous parliez déjà au XIX^{e} siècle et qui n'ont jamais vu le jour ?

Mais non ! En dépit de ma bonne volonté, je ne pourrai pas y songer. — Pourquoi ? Parce que, — vous me le reprochez bien à tort — je m'entête à dégager les inimitables bienfaits de la Nature des mutilations que leur font subir les imprudentes initiatives des hommes qui s'entêtent à prétendre la corriger et à se substituer à elle. — Vous êtes de ceux-là : vous ne parlez que de ses caprices et de ses torts ; vous prétendez les redresser ; vous ne voulez ni voir ni comprendre le mal que vous faites à tout ce qu'elle crée de beau et de bon et que vous ne respectez pas.

Vous avez tous les mépris pour « les mentalités de cultivateurs » au moment où je me plais à proclamer le précieux appui que leur collaboration m'a apporté au cours de ma carrière. — Comment pourrions-nous nous accorder ?

(1) Réponse à l'article de M. Barbet : « Le vin irréprochable » paru dans le n° 2217 de la Revue.

Vous voulez leur substituer « les manufacturations artistiques » des usines que vous sollicitez de construire pour « hyperboliser les qualités naturelles des raisins ». Cheminez à votre fantaisie sur l'une quelconque des quatre branches de vos hyperboles qui, toutes quatre, se prolongent jusqu'à l'infini. — Si l'on vous suit, on tardera beaucoup avant d'arriver à destination !

Souffrez que je préfère la vie à la mécanique ! J'aime boire des « vins irréprochables ». J'en trouve souvent. Croyez, Monsieur Barbet, qu'on ne vous a pas attendu pour en produire, et pour permettre aux gourmets d'en apprécier les attraits.

Souffrez aussi que je garde la liberté de dire à mes amis ce que j'ai vu au cours de ma carrière sans être contraint d'emprunter vos lunettes. Je n'en ai pas besoin.

Lucien Semichon.

ACTUALITÉS

J. Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
Jacques Pribur : La Gazette de Bourgogne.
M. Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale.
Société des amis de Pierre Viala : Décision du Conseil général de l'Yonne ; Note sur les missions de Pierre Viala en Algérie (F. S.). — Rapport de l'Administration des contributions indirectes sur la vendange 1936 (*suite et fin*). — Les nouveaux tarifs de transport des vins. — Direction de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier : avis de concours. — Bibliographie.

Chronique méridionale hebdomadaire

Sur les possibilités des hybrides producteurs directs. — Cette question n'a été que rarement abordée depuis dix ans et il semble bien que l'on n'ait jamais pu, quand cela s'est produit, se départir d'une partialité inconsciente ou voulue, ni tenir compte des bases nécessaires. Il nous est, ici, également possible de fonder sur celles-ci des arguments et d'éviter assez aisément celles-là pour des raisons sur lesquelles nous n'avons pas à nous étendre.

On doit reconnaître que le déterminisme d'emploi des hybrides producteurs directs a notablement évolué depuis qu'il fut proposé aux vignerons de remplacer purement et simplement les vignes européennes dépérissantes par les cépages américains importés. Il n'était alors question de rien moins que substituer à un corps de cépages indigènes parfaitement équilibré et adapté dans ses diverses productions (il l'est moins aujourd'hui) un contingent de cépages inconnus sous le précepte qu'ils présentaient une résistance supérieure au Phylloxéra. Cette proposition, quelque peu audacieuse, ne pouvait, ex abrupto, être acceptée par tous et le fait est qu'elle ne le fût pas : elle n'aurait pas plus de chances de l'être aujourd'hui.

Ces cépages étrangers devaient résister au Phylloxéra et produire du vin, sans plus, car ce n'est que plus tard que l'on fût amené à se demander quel vin ils pourraient produire. Il fallut un certain temps pour se rendre compte de la faible résistance à l'insecte de la plupart. Ils perdirent dès lors, et assez vite, l'intérêt qui leur avait été accordé et les viticulteurs s'engagèrent dans la voie de la culture des vignes européennes greffées.

Une partie demeura, toutefois, fidèle à la culture des hybrides non point tant

à cause de leur moindre sensibilité au Phylloxéra que de leur résistance partielle au Mildiou devenu l'axe des préoccupations des viticulteurs par les difficultés d'application et le peu de sécurité offerts par les traitements préconisés.

De telle manière qu'aujourd'hui, les producteurs directs doivent, avant tout autre aptitude, affirmer une haute résistance au Mildiou. Cette qualité est exigée en premier lieu ; les autres deviennent secondaires, même la résistance au Phylloxéra, car le greffage sur sujets résistants est entré dans les mœurs et devenu une opération simple, connue et sans beaucoup d'aléas.

Montrant peu ou prou les aptitudes cherchées, les producteurs directs ont conquis certains milieux et certaines régions. Leur extension, aidée par des intérêts très respectables, s'est heurtée à diverses difficultés et d'abord à d'autres intérêts. Il faut bien admettre aussi qu'un important obstacle, non pas peut-être à la généralisation de leur emploi, mais à celle de leur étude, a surtout été un manque réel d'enthousiasme de la part des expérimentateurs. Les motifs sont bien ceux qui résultent de la difficulté, de la lenteur de l'essai des nouveaux cépages comme aussi de l'imprécision des résultats obtenus. Au surplus ces travaux, forcément lents, n'ont pas manqué d'être fort gênés par l'enthousiasme excessif de quelques-uns.

En réalité, c'est toute une affaire que de mesurer la résistance aux maladies, la résistance au Phylloxéra, de multiplier les observations phénologiques et culturales, de décider de la qualité du vin après avoir connu sa couleur. C'est, dans tous les cas, une longue étude qui s'impose et de laquelle on ne vient à bout qu'après des années qui paraissent bien longues aux gens pressés et même aux autres. Après ces efforts consciencieux, il ne reste plus qu'à laisser leurs maigres résultats dormir en des dossiers poudreux, car il y a beau temps que les cépages sur lesquels le travail a porté ont perdu, souvent pour toujours, tout intérêt celui-ci se reportant sur d'autres plus nouveaux qui ne constituent d'ailleurs pas un progrès sur les précédents.

Craignant de manifester en la matière un « danubisme » excessif et dont on s'exagère sans doute l'importance, on en vient tout naturellement à considérer avec une douce philosophie la fresque mouvante, changeante, que constituent les hybrides producteurs directs, à conserver une opinion intime sur la valeur des anciens et à attendre que les nouveaux vieillissent pour les mieux connaître.

C'est en appréciant à leur valeur ces lenteurs, ces difficultés de l'expérimentation, que l'on en est venu à rechercher les moyens qui permettraient de les éviter et d'apprécier les aptitudes des hybrides en fonction d'éléments donnés ou rapidement déterminables.

Dans cet ordre d'idées, il a été fait appel à la composition des hybrides qui commande peut-être leurs aptitudes. Considérons ainsi le **5813 S.** Il est donné comme résultant du croisement :

$$[(\text{Rup.-Linc.})\text{-Vinifera} \times \text{Rup.-Vinif.}] \times [\text{(Lab.-Rip.-Vinif.} \times \text{Vinif.]}$$

On a considéré hardiment que le Vinifera intervenant dans le croisement pour les 10/16, le Rupestris pour 3/16, le Lincecumii pour 1/16, le Labrusca et le Riparia pour autant, les aptitudes et les caractères de l'hybride devraient tenir pour cette proportion des caractères et des aptitudes des espèces parentes. Mais

on peut chercher la trace du Labrusca dans le 5813 S. et d'autres observations sont en opposition avec cette manière de voir. Ainsi notre 5813 S. qui est surtout Vinifera devrait avoir une résistance au Mildiou de 7 à 8 sur 20 en donnant la note 0 au Vinifera et la note 20 au Rupestris ; or cet hybride très résistant au Mildiou se passe ici de tout traitement.

Il n'y a rien à attendre de cette conception et nous pouvons affirmer que les caractères et les aptitudes des hybrides complexes ne dépendent pas de leur composition par une relation simple. Cela signifie à la fois que des hybrides de même composition peuvent présenter des caractères très différents alors que les mêmes aptitudes peuvent être allouées à des hybrides différents quant à leur origine et leur parenté. On faisait plus que soupçonner tout cela.

La connaissance des hybrides producteurs directs ne pouvant être fondée uniquement sur celle de leur composition, on a émis l'idée que leurs aptitudes culturales pourraient être en relation avec leur aspect extérieur, leurs caractères. Un hybride ressemblant, par exemple, au V. Berlandieri devrait montrer une haute résistance à la Chlorose. L'expérimentation a rapidement montré le désaccord des faits et de cette hypothèse dont l'exactitude exigerait que les facteurs génétiques vecteurs des caractères extérieurs soient liés à ceux qui conditionnent les aptitudes correspondantes, ce qui est difficilement concevable, si on admet la généralité du phénomène. Parmi les F_2 obtenus par B. Husfeld, il s'en est trouvé, parmi ceux qui étaient sensibles au Mildiou, qui avaient un facies Rupestris caractérisé et parmi ceux qui étaient résistants, d'autres qui rappelaient tout à fait le Vinifera. Il n'y a donc aucune relation vérifiée de cet ordre.

Il n'est donc possible d'établir de prime abord les caractéristiques culturales d'un hybride que si l'on connaît son symbole génotypique et le jeu des facteurs génétiques au cours du croisement : cette connaissance est loin d'être actuellement acquise et l'étude des hybrides n'est possible que sur le terrain expérimental.

Ce que l'on sait cependant du comportement de quelques facteurs et la constatation, assez générale bien que, néanmoins, peu assurée, du fait que les aptitudes culturales sont conditionnées par l'existence d'un grand nombre de facteurs autorise pleinement à exprimer quelques propositions et, en particulier, celles-ci : la qualité du vin d'un cépage hybride ou non est une chose infiniment plus complexe que ne le disent les chimistes, difficilement appréciable, sûrement en relation avec beaucoup de facteurs génétiques parce qu'elle est la somme de plusieurs éléments. Au cours des croisements dans lesquels interviennent des espèces à vin à goût défectueux, les chances d'obtention de cépages à vin sans mauvais goût sont infiniment faibles. Sans s'avancer beaucoup, on peut penser que, par l'application des méthodes actuelles, l'on n'obtiendra pas des cépages à vin à goût européen, résistant au Phylloxéra dans tous les sols, résistant aux maladies cryptogamiques et tout cela et bien d'autres choses avec, non pas d'ailleurs parce qu'il existe une impossibilité théorique de les obtenir, mais parce qu'il n'existe que très peu, infiniment peu de chances d'y parvenir.

Voilà, avouons-le, qui simplifie singulièrement, au moins pour notre génération, l'étude des hybrides. Celle de leur valeur pratique, celle aussi de leur rôle

utile ou nuisible dans l'économie du pays, exigent moins de rigueur, font appel à d'autres arguments et peuvent finalement aboutir à d'autres conclusions.

JEAN BRANAS.

La Gazette de Bourgogne

De viticole en octobre, la Gazette de Bourgogne devient vinicole en novembre. Octobre fait les vins, novembre les déguste. Ils sont bien jeunes, penserez-vous ? Mais ne décèle-t-on pas dans le caractère d'un enfant les traits qui composeront son caractère d'homme ?

Il en va de même pour les vins. Hélas, dès le début, on découvre la mauvaise année, comme on reconnaît le grand millésime. On a des yeux, un nez, une bouche, et c'est pour s'en servir. Il existe aussi le mustimètre, les analyses et un tas d'épreuves de laboratoires. Ceci rentre dans la chirurgie organique, tandis que les trois sens sont les instruments de la chirurgie esthétique.

La première dit que le degré alcoolique est insuffisant ou que le rapport acide-alcool est anormal. La seconde affirme que le vin a de la robe, qu'il possède de la couleur, voici pour les yeux. Au nez, il a du bouquet, il fleure le raisin. Au palais, il a de la mâche, on palpe son corps.

Ne trouvez-vous pas le langage de la chirurgie esthétique, plus poétique que la langue des laboratoires ? Vous direz qu'il faut de l'un et de l'autre. Bien sûr, mais pour la réputation des vins de France, il faut des laborantins qui les surveillent et des amateurs qui les consomment.

Cet art de la dégustation se concrétise en Bourgogne, dans la trilogie automnale des Trois Glorieuses. Elles n'ont rien de révolutionnaire, malgré leur titre, puisqu'elles unissent dans un même armorial : les deux capitales des vins rouges, Beaune et Nuits, et la capitale des vins blancs, Meursault. Laissez-vous docilement conduire du samedi 14 au lundi 16 novembre.

A Nuits-Saint-Georges, dans son Caveau, vous avez assisté à un repas de haute tenue, où mets, vins, service atteignent un diapason élevé. Par là-dessus, les Cadets de Bourgogne vous ont dit leurs chansons à boire et d'amour. Vous partîtes sous les souhaits du Grand Maître des Chevaliers du Tastevin, Messire Faiveley, et le Grand Chancelier, Camille Rodier, vous dit à l'oreille « que ce verre de Nuits prépare la vôtre ».

Beaune, le dimanche, vous présenta un programme dru et varié : l'Exposition des Vins de Bourgogne, la Dégustation dans les Caves de l'Hostel-Dieu, la Vente des Vins des Hospices, la Représentation Historique, le Banquet Bourguignon, le Bal des Grands Vins. Ouf, direz-vous et vous aurez tort, car tout cela se déguste avec amour, délices et orgue. Là nous sommes sur les terres du Comité des Fêtes, du Syndicat d'Initiative, de MM. Latour, Germain, de Moucheron, et aussi de Jean des Brosses, le revuiste bourguignon exilé à Paris.

Le lundi, à midi, s'ouvrit la Paulée de Meursault, repas paysan où l'on se serre à table, assis sur des bancs. La cuisine est celle d'une auberge réputée de campagne, où chaque vigneron apporte ses bouteilles. Il les conserve près de lui en offre à ses voisins, en boit aussi à l'occasion. Quelle collection unique de grands crus et de grands millésimes. A la fin du repas, on attribue le Prix de la Paulée de Meursault : 300 bouteilles de vin blanc, dues au mécénat du Comte

Lafon, qui les offre en provenance de son Domaine. Elles furent remises à Pierre Rouget, un poète de l'Auxerrois, auteur de Rimes Sans Raison.

Là, nous nous trouvons sur les terres de Monsieur... Tenez, ami lecteur, une devinette : trouvez le nom et vous aurez peut-être droit à la 300e partie du Prix de la Paulée 1937. Question subsidiaire : combien de personnes prendront part à ce concours ? Envoyez les réponses à la *Revue de Viti.*

Après ces séances gastronomiques, vous redoutez l'épuisement des caves bourguignonnes. Je vous dirai que la tendance du marché est ferme. Les 1934 et 1935 sont recherchés et avec des cours en hausse marquée. La propriété et le commerce sont l'objet de demandes actives. Est-ce crainte de la hausse plus accentuée, est-ce besoin du carpe diem, devant l'incertitude du lendemain. Pour la traduction, ne pas lire « la carpe du jour ».

Les 1936 sont droits, francs de goût. Ils présentent un degré alcoolique assez riche. Ils possèdent une certaine couleur. C'est par le manque de corps qu'ils pécheraient, tandis que les humains pèchent en général par excès du corps. Combien les choses et les hommes sont différents. Les blancs sont mieux réussis que les rouges. C'est presque une vérité de la Palisse, mais contrairement à d'autres, c'est une vérité bonne à dire.

Les feuilles ont chu. Le vignoble dort. Les labourages progressent. Les défonçages sont commencés. Décembre verra-t-il le grand hivernage ? C'est le temps de l'Avent. La terre attend son Rédempteur. La terre de Bourgogne attend doublement le sien : Noël et un Grand Millésime.

JACQUES PRIEUR.

Chronique d'Œnologie méridionale

Les caves coopératives (suite et fin). — Nous avons déjà indiqué que les poids moyens de 123 kg., 126 kg, 129 kg. peuvent varier pour un même degré d'une vendange à l'autre. Par conséquent, il n'est pas du tout sûr que ce mode de calcul corresponde exactement à la réalité. Aussi, en dernière analyse, préférons-nous encore prendre un chiffre moyen unique correspondant simplement au poids moyen de raisins ayant produit un Hl. de vin. Nous retrouvons ici la proposition de M. Semichon pour la déclaration de récolte. Dans nos calculs, ce poids moyen est fixé à 126 kg. Les déclarations de récolte aboutissent ainsi à un même volume de vin pour un même poids de vendange. C'est dire qu'elles sont *exactement proportionnelles au poids de la vendange.* Ce système me paraît le plus juste et le plus logique. Toutes les incidences sur la législation actuelle ont été signalées par notre Maître. Nous n'y reviendrons pas.

Après ces quelques chroniques, nous pouvons résumer ainsi ces graves problèmes d'appréciation, de répartition et de déclaration de récolte.

L'appréciation des apports doit au moins tenir compte des facteurs poids et degré. La base la plus juste sera celle du *kilo-degré.*

Le rendement du jus pourrait être également retenu, mais nous tenons à faire entrer en jeu un autre facteur, celui des frais de manutention et dépenses diverses. Il est naturel de les proportionner au poids des vendanges et au volume du vin manipulé. Comme nous tenons également à favoriser une politique de redressement qualitatif de nos vins, *les correctifs qui auraient été envisagés*

aboutiraient finalement à répartir inégalement les charges et à les faire surtout peser sur les vendanges riches. Cela ne doit pas être. Aussi, tout bien pesé, nous pensons qu'il vaut mieux encore s'en tenir tout simplement à la base du *kilo-degré sans correctif, quel que soit le rendement en jus.*

C'est dire que pour les trois coopérateurs A., B., C., apportant un même poids de vendange P., ayant comme degrés moyens corrigés correspondants : 8°5, 10°, 11°5, les attributions respectives seront :

$$A : \quad \frac{P}{126} \times \frac{8°5}{dm} \text{ Hl}$$

$$B : \quad \frac{P}{126} \times \frac{10°}{dm} \text{ Hl}$$

$$C : \quad \frac{P}{126} \times \frac{11°5}{dm} \text{ Hl}$$

dm étant le degré moyen corrigé de la cave.

La *part de cave* doit être de préférence fixée en nature. Elle sera proportionnelle au volume de vin attribué, et fixée à un certain pourcentage, identique pour tous les coopérateurs, mais susceptible d'être modifiée suivant les années et suivant la situation financière de la cave. Si ce pourcentage est fixé à 15 %, cela signifie qu'avec la répartition dont bénéficient A., B., C., ces coopérateurs recevront seulement :

$$A : \quad \frac{P}{126} \times \frac{8°5}{dm} \times \frac{85}{100} \text{ Hl}$$

$$B : \quad \frac{P}{126} \times \frac{10°}{dm} \times \frac{85}{100} \text{ Hl}$$

$$C : \quad \frac{P}{100} \times \frac{11°5}{dm} \times \frac{85}{100} \text{ Hl}$$

Si, après avoir payé toutes les dépenses, il existe un reliquat, celui-ci peut être ristourné aux coopérateurs ou versé au chapitre « Réserves ». Nous préférons cette dernière attribution, pour des raisons de prévoyance seulement.

On voit combien sont délicats ces problèmes coopératifs. Les difficultés sont en raison directe de la disproportion entre la *qualité* des apports. Dans notre chronique du 26 novembre, nous signalions les multiples avantages de la création de plusieurs types de vin dans la même cave. Aujourd'hui, nous insistons tout particulièrement sur ces avantages, en soulignant qu'au moment où tout effort doit améliorer la qualité, les caves coopératives ont le devoir de réaliser cette gamme de vins chaque fois qu'elles en ont la possibilité. Si elles passent outre, elles subiront quelques critiques malheureusement justifiées.

M. Flanzy.

Société des Amis de Pierre Viala

Décision du Conseil général de l'Yonne. — Les enfants, les collaborateurs et les amis de Pierre Viala ont fondé une Association dite « Société des Amis de Pierre Viala », qui a pour but de veiller sur sa mémoire et sur la survivance de ses idées et d'encourager chaque année, par un prix, un chercheur qui par ses

travaux se rapprochant de ceux de Pierre Viala, aura fait progresser la science agronomique.

Le secrétaire général de cette Association vous demande, Messieurs, d'inscrire notre Assemblée départementale comme membre de cette Société.

Pierre Viala fut pendant de longues années Professeur à l'Institut agronomique ; Pierre Viala a honoré la science, c'est grâce à lui que le vignoble français a été reconstitué.

Il a eu pour notre département un attachement spécial ; nous avons vu, dès le début de la reconstitution, Pierre Viala parcourir notre vignoble ravagé par le Phylloxéra, examinant les terrains, prélevant des échantillons de terre, donnant des conseils à nos vignerons, et après son étude des analyses de nos terrains, fournir des indications précises sur l'emploi du porte-greffe.

Par ses indications, le vignoble de l'Yonne a pu éviter les graves échecs d'autres régions viticoles.

Plus encore, c'était avec plaisir qu'il revenait parmi nous, visiter ce vignoble qu'il avait renouvelé et donner son avis sur certaines causes de dépérissement.

Pierre Viala a droit à notre reconnaissance, c'est pourquoi, Messieurs, votre 6e Commission vous propose d'adhérer à la Société de Pierre Viala, en s'inscrivant pour une somme de 500 francs une fois versée.

(*Adopté.*)

Note sur les missions de Pierre Viala en Algérie

Les travaux de Pierre Viala sur la viticulture sont universellement connus, ils ont porté principalement sur les maladies de la vigne et la reconstitution des vignobles phylloxérés. C'est lui qui envoyé en mission aux Etats-Unis en 1887, il avait à peine 28 ans, découvrit le porte-greffe (vitis berlandieri) qui permit de cultiver la vigne sur des milliers d'hectares de terres calcaires dans lesquels jusqu'alors la reconstitution était impossible. Les découvertes scientifiques extrêmement importantes qu'il a faites l'ont placé au premier rang des savants français et l'on peut dire qu'il a été le maître incontesté de la viticulture mondiale pendant un demi-siècle.

En ce qui concerne spécialement l'Algérie, il a, en mars 1899, après une visite des vignobles des départements d'Oran et de Constantine, déterminé les conditions dans lesquelles, par la loi du 23 mars 1899, le statut de la viticulture de la Colonie régi par les lois de 1883 et 1886 fut modifié, afin que les traitements d'extinction des taches phylloxériques fussent continués là où la lutte contre le terrible puceron était encore possible comme à Sidi-bel-Abbès et à Tlemcen, et que l'on puisse avoir recours à la reconstitution des vignes phylloxérées dans les régions où la lutte par la méthode d'extinction s'avérait impuissante, ainsi qu'il le constata dans maintes communes des départements algériens de l'Est et de l'Ouest.

Mais la reconstitution des vignobles sur racines américaines est assez complexe ; dans la Métropole, des insuccès nombreux avaient été signalés, certaines parcelles même avaient dû être replantées jusqu'à trois fois parce que le porte-greffe avait été mal choisi.

C'est l'écueil qu'il fallait éviter, et Pierre Viala est arrivé opportunément en

Algérie pour faire cesser quelques-unes de ces erreurs déjà constatées à Philippeville, et suggérer l'orientation de la viticulture nouvelle.

En même temps, il rassura ceux qui doutaient de l'avenir qu'auraient leurs vignobles créés sur plants américains résistants à la double condition que ceux-ci soient adaptés au sol et au climat. Après une visite de nombreux centres et la détermination par l'analyse des caractères agrologiques de leurs divers terrains, il indiqua pour chaque nature de sol la variété américaine à propager avec les raisons justifiant son choix.

En 1911, une nouvelle mission permit à Pierre Viala de donner ses conseils éclairés sur la reconstitution des vignobles du département d'Alger où l'on ne pouvait plus contenir l'invasion phylloxérique par des traitements d'extinction.

La destruction du vignoble et la carence de la production vinicole, qui étaient à redouter, ne se produisirent pas, les plantations nouvelles comblèrent les vides causés par le Phylloxéra.

La reconnaissance des viguerons algériens doit aller au grand Maître de la viticulture française, de la viticulture mondiale.

Cette reconnaissance doit se manifester en participant à l'œuvre de la Société des Amis de Pierre Viala dont le but est de perpétuer sa mémoire par l'attribution d'un prix annuel à décerner à un chercheur qui par ses travaux, se rapprochant de ceux de Pierre Viala, aura fait progresser la science agronomique.

F. S.

Rapport de l'Administration des Contributions indirectes sur la vendange 1936 (1)

Prévisions d'écoulement de la récolte 1936. — En 1935-36, la consommation taxée du vin a dépassé 52 millions d'hectolitres. Il serait souhaitable que ce niveau pût être maintenu. En ce sens, les résultats des deux premiers mois de la campagne apparaissent fort encourageants puisqu'ils accusent une augmentation de 486.507 hectolitres sur la période correspondante (9.435.558 hectolitres en 1936-37 contre 8.949.151 hectolitres en 1935-1936).

Cependant, il serait vain de dissimuler que cette plus-value provient en grande partie de l'accroissement des stocks chez les détaillants et les consommateurs et il ne semble pas que le chiffre de 50 millions d'hectolitres puisse être dépassé cette année en raison de l'augmentation des prix. Pour obtenir le volume des emplois, il faut ajouter à la consommation taxée :

1. La consommation en franchise à la propriété, qu'il semble possible d'évaluer à 14 millions d'hectolitres, résultat comparable à celui noté en 1930-31 (14.760.000 hectolitres), campagne pour laquelle les disponibilités s'élevaient à 62.252.000 hectolitres.

2. Les besoins de la distillerie : 2 millions d'hectolitres ; de la vinaigrerie : 120.000 hectolitres ; de la fabrication des mistelles et des apéritifs à base de vin : 1.500.000 hectolitres, enfin il faut ajouter le stock normal de fin de campagne, soit 4 millions d'hectolitres, chiffre sensiblement égal à celui de la cam-

(1) Suite du rapport présenté à la Commission interministérielle de la Viticulture, le 22 décembre 1936. *Voir Revue*, n° 2219, page 19.

pagne 1930-31 (4.137.688 hectolitres). Ainsi les besoins présumés de la campagne en cours s'établissent à 73 millions d'hectolitres.

Pour y satisfaire, nous disposons :

1. Des quantités de vin accusées par les déclarations de stock et de récolte, 66.812.000 hectolitres.

2. Des importations habituelles : A) de Tunisie 1.250.000 ; B) de l'étranger 1.000.000 ; total : 69.062.000 hectolitres.

La différence avec les besoins atteint 4 millions d'hectolitres. Elle pourra être couverte facilement par un prélèvement sur le stock commercial très élevé, puisqu'il atteignait 15.880.784 hectolitres (Métropole 13.531.276 hectolitres ; Algérie 2.349.298 hectolitres) à l'expiration du mois de novembre dernier. En fin de campagne, le stock pourra, sans inconvénient, se retrouver aux environs de 12 millions d'hectolitres, niveau voisin de celui qu'il atteignait en août 1934-1933-1932-1931 et même 1929.

La soudure des deux campagnes ne peut donc pas causer de préoccupations sérieuses et cette constatation rassurante conduit à envisager l'ensemble du statut viticole et notamment certaines questions déjà traitées par la loi du 28 mars dernier.

Déclaration des stocks. — Il vous souvient, Messieurs, que les dispositions essentielles de cette loi ont trait aux déclarations de stock en fin de campagne et aux arrachages volontaires de vignes. Vous savez dans quel esprit les déclarations de stock ont été rendues obligatoires. Il s'agissait surtout d'éviter les fraudes sur lesquelles il n'est pas nécessaire d'insister. Or, l'expérience de cette première année d'application n'a pas répondu aux espoirs des promoteurs de la mesure, non pas que celle-ci fût mauvaise, mais parce que la date limite fixée pour le dépôt des déclarations était trop tardive. Dans beaucoup de régions et plus particulièrement dans celles où la culture de la vigne se trouve le plus développée, les travaux de vinification commencent dès la deuxième dizaine du mois d'août. Ils sont achevés avant le 1er octobre, de telle sorte qu'il est bien difficile pour les agents de contrôle de distinguer entre les vins vieux et les vins nouveaux, d'autant plus que ces viticulteurs ont coutume de mélanger leur récolte et leur stock.

Pour donner à la réforme sa pleine efficacité, il apparaissait nécessaire d'avancer au 1er septembre la remise des déclarations. Si l'Algérie était seule à considérer, on pourrait même fixer cette date au 1er août. Mais ce serait prématuré dans la plupart des régions de la métropole et comme il est indispensable de maintenir l'uniformité pour l'établissement des statistiques, notamment, la limite du 1er septembre est la seule qui puisse être retenue. On ne peut pas, en effet, choisir une date intermédiaire entre le 1er août et le 1er septembre, car les statistiques contiennent des éléments de comptabilité fiscale arrêtés mensuellement.

Cette modification conduira à décaler les dates qui marquaient jusqu'ici le début et la fin de la campagne vinicole. A la période du 1er octobre au 30 septembre devra être substituée celle du 1er septembre au 31 août. Aucun inconvénient ne peut en résulter, ni pour la propriété, ni pour le commerce, car il s'agit uniquement de fixer pour les statistiques un point de départ en rapport

avec les déclarations des récoltants, et la mesure permettra un contrôle plus efficace des déclarations de stock, en accordant au service le délai nécessaire pour l'exercer.

Cette question de délai est primordiale, en effet, et s'il était besoin de le prouver, il suffirait de se référer aux résultats des déclarations souscrites avant le 1er octobre dernier. Indiscutablement une portion importante de récolte a été déclarée comme stock. L'intérêt de cette substitution consiste toujours à éluder pour une part les effets des redevances, du blocage et des prestations d'alcool, déterminées sur la récolte seulement, abstraction faite du stock. Il s'y ajoutait encore, cette année, le désir de disposer plus rapidement d'une portion de récolte frappée d'échelonnement.

Les vérifications prescrites dès le mois d'octobre et poursuivies depuis lors dans la métropole et en Algérie ont d'ailleurs produit des résultats importants. Le nombre des procès-verbaux rapportés dépasse 500 et encore faut-il signaler que les actes contentieux ont été limités aux infractions nettement caractérisées.

Arrachages facultatifs. — En votant la loi du 28 mars dernier, le législateur a voulu d'autre part accorder aux viticulteurs un nouveau délai pour réduire volontairement leurs domaines avant de passer à l'arrachage obligatoire. Les résultats obtenus sont particulièrement encourageants, puisque les superficies détruites atteignent déjà 53.834 hectares, soit 15.029 hectares, avec engagement quinquennal, et 38.805 hectares avec engagement de quinze années.

D'autre part, la procédure d'estimation demeure engagée pour 10.407 hectares. Lorsqu'elle se trouvera terminée, la réduction du vignoble sera donc de l'ordre de 64.200 hectares correspondant à une récolte de 1.600.000 hectolitres, en se basant sur les moyennes retenues pour l'octroi des dispenses de blocage.

Certes, la limite de 150.000 hectares fixée par le décret-loi du 30 juillet 1935 n'est pas encore atteinte. Mais on ne saurait nier l'importance de l'étape parcourue, ni méconnaître non plus la supériorité d'une discipline volontaire sur une mesure d'arrachage obligatoire. C'est pourquoi, avant de passer à des actes de contrainte, vous voudrez bien examiner, Messieurs, s'il ne conviendrait pas de prolonger à nouveau d'une année le délai fixé pour les arrachage volontaires.

Ce report permettrait de revoir la question à la lumière de renseignements nouveaux tirés de la prochaine récolte.

Une question de statistique. Trois tableaux. — A titre documentaire, il vous sera remis trois tableaux :

Le premier contient les renseignements d'usage sur la production de 1936.

Le second présente la répartition des déclarations de récolte de 1935, d'après l'importance des quantités de vin obtenues sur chaque exploitation. Il fait suite à des publications semblables concernant les années 1932 et 1934.

Le troisième tableau fournit, rétrospectivement des précisions sur les disponibilités et emploi du vin pendant la dernière campagne.

Vous remarquerez que les emplois excèdent en apparence de deux millions d'hectolitres environ le volume des disponibilités. A première vue, la situation semble anormale. Il n'en est rien cependant, car l'excédent est dû à trois causes principales.

1. Non-concordance des dates pour l'arrêté des statistiques en ce qui concerne la consommation taxée et les sorties de la propriété.

2. Expéditions durant le mois de septembre de vins qui se retrouvent cependant dans le chiffre des stocks déclarés.

3. Différence entre les approvisionnements existant dans les distilleries (industrielles ou coopératives), au premier octobre 1935, et à la date correspondante de 1936. Il est rappelé à ce sujet que le stock commercial accusé à la statistique mensuelle, ne fait pas état des vins qui se trouvent dans les locaux des distillateurs.

Enfin, on ne saurait terminer cet exposé, cependant déjà trop long, sans attirer l'attention sur l'intérêt qui s'attache à s'abstenir de toute mesure ayant pour résultat de rendre l'assainissement impossible. Les barèmes établis par la distillation obligatoire de 1935, devaient aboutir à une production d'alcool s'élevant au total de 1.787.125 hectolitres. Une révision des calculs, due notamment au fait que la récolte algérienne était inférieure à celle de 1934, dont les éléments avaient servi à baser les décomptes provisoires, a ramené ce chiffre à 1 million 700.000 hectolitres, quantité inscrite au budget du service des alcools.

Le déchet, entre ces estimations et la quantité fournie est dû :

1. A l'incidence des vins à appellations d'origine.

2. Au fait que d'assez nombreuses déclarations de récolte séparées ont dû être acceptées à la suite d'annulations de cumul primitivement décidées.

3. Aux dispenses résultant des arrachages et qui correspondent à 151.860 hectolitres d'alcool pur. » DUBOIS.

Les nouveaux tarifs de transport des vins. — On sait que le Gouvernement a autorisé les réseaux à appliquer aux transports des vins, à partir du 1er janvier 1937, de nouveaux tarifs, malgré l'opposition de la Commission des boissons et du Groupe viticole de la Chambre.

Voici quelques précisions qui ont été récemment publiées et qui résultent d'un tableau dressé par le Ministère des Travaux publics.

Les transports à petite distance sont peu augmentés, ils sont même abaissés pour les transports à 200 kilomètres.

A 600 kilomètres, l'augmentation est notable.

Prix de transport du vin à l'hectolitre

Les prix ci-dessous comprennent les frais accessoires et la majoration générale. L'impôt est décompté suivant les indications portées en tête de chaque colonne (1).

A. — Transport des vins en fûts par wagon complet
(120 kg. à l'hectolitre)

100 km.	3 fr. 186	2 fr. 706	2 fr. 976
200 km.	5 fr. 694	5 fr. 640	6 fr. 204
300 km.	9 fr. 360	9 fr. 306	10 fr. 236
500 km.	15 fr. 372	16 fr. 410	13 fr. 710
600 km.	17 fr. 538	17 fr. 538	14 fr. 640
700 km.	17 fr. 910	18 fr. 666	15 fr. 570
800 km.	18 fr. 246	19 fr. 230	16 fr. 038

(1) La première colonne indique les distances. — La deuxième le tarif du 1er janvier 1937 sans impôt. — La troisième le tarif normal sans impôt. — La quatrième le tarif temporaire y compris l'impôt.

B. — Transport des vins en wagons-réservoirs

100 km.	2 fr. 655	2 fr. 255	2 fr. 480
200 km.	4 fr. 745	4 fr. 700	5 fr. 170
300 km.	7 fr. 800	7 fr. 755	8 fr. 530
400 km.	10 fr. 975	10 fr. 930	10 fr. 650
500 km.	12 fr. 810	13 fr. 675	11 fr. 425
600 km.	14 fr. 615	14 fr. 615	12 fr. 200
700 km.	14 fr. 925	15 fr. 555	12 fr. 975
800 km.	15 fr. 205	16 fr. 025	13 fr. 305

Ainsi pour le transport en wagons-réservoirs pour la distance de 700 kilomètres à 800 kilomètres (distance des places du Midi à Paris), l'augmentation est d'environ 2 francs par hectolitre, encore supérieur de 2 fr. 50 par hectolitre.

Dans une lettre du 19 décembre, M. le ministre des Travaux publics déclare : « J'ai mis immédiatement à l'étude les aménagements à apporter au tarif sur les points que vous m'avez particulièrement signalés, notamment un abaissement pour la distance de 600 kilomètres et la taxation du jus de raisin. »

Direction de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. — *Avis de concours.* — Un concours sur titres sera ouvert le 8 février 1937, à neuf heures, au siège de l'inspection générale de l'agriculture, 63, rue de Varenne, pour la nomination d'un directeur de l'école nationale d'agriculture de Montpellier.

Tous renseignements concernant ce concours seront fournis sur demande adressée au ministère de l'agriculture (direction de l'agriculture, 1er bureau), 78, rue de Varenne, Paris.

Bibliographie

La Viticulture hongroise du point de vue géographique et économique, par le Dr S. Teleki. Volume de 128 pages publié par « Osterreichischer Wirtschaftsverlag, Kommanditgesellschaft Payer und Co ». Vienne-Berlin-Zurich. Prix : RM 6.

Chapitres principaux du volume :

1° Le début et le développement historique de la viticulture hongroise.

2° Influence du terrain et du climat sur la viticulture en Hongrie.

3° Les contrées viticoles de la Hongrie.

4° Economie viticole hongroise.

Contenu du volume :

L'auteur s'occupe de la viticulture hongroise non seulement du point de vue géographique, mais aussi du point de vue économique et commercial. Une carte détaillée renseigne le lecteur sur les contrées viticoles du pays, ainsi que sur l'importance de la viticulture dans chaque contrée. Sont aussi contenues dans ce volume des informations générales concernant la production des vins, de raisins de table, de jus de raisins et de moûts concentrés, la législation viticole, le commerce des vins, l'importance de la viticulture pour l'économie nationale du pays et on y trouve aussi des diagrammes et des tableaux statistiques très détaillés concernant la production, la consommation et le prix des vins et des raisins de table et le commerce extérieur.

Ce livre contient donc des renseignements pour tout ce qui concerne la viticulture hongroise du point de vue géographique et économique.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 165 fr. et au-dessus; 10°, 170 fr, et au dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. Vin blanc supérieur, 195 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 200 fr. et au-dessus; 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 225 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix. 490 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr.; Picolo, 600 fr.; Bordeaux rouge vieux, 960 fr.; Bordeaux blanc vieux, 900 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr.; 2es crus, de 2.700 à 3.500 fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.500 fr.; 2es crus, de 2.500 à 3.100 fr.; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. - Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 11.500 à 12 000 fr.; 1ers crus, Graves, 4.500 à 6.500; 2es crus, 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 800 à 1 000 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 2.500 a 4.000 fr.; Graves, 2.400 à 3.000 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr.; Mâconnais, 250 à 300 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 475 fr.; Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50; Rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr.; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr.; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 11 fr. 75 à 15 fr. » le degré. Blancs de blancs, à 15 fr.

Midi. — *Nîmes (11 janvier 1937). — Cote officielle :* Aramon et Blanc de Blanc, 13 fr. 50 à 14 fr. 50; Montagne, 8°5 à 10°, 13 fr. 75 à 14 fr. 50; Clairettes, 15 fr. 50 à 16 fr. »; Costières, 14 fr. 50 à 15 fr. »; Rosés, 15 fr. » à 16 fr. »; Vins de Café, 15 fr. » à 16 fr. ».

Montpellier (12 janvier). — Vins rouges 1936, » fr. à » fr. Blanc de blanc, » fr. à » fr. Vins de Café, » fr. à » fr. Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Béziers (7 janvier). — Récolte 1936 : Rouges, 14 fr. 25 à 15 fr. ». Rosés, 14 fr. 75 à 15 fr. 50. Blancs, 15 fr. 25 à 16 fr. ».

Minervois (10 janvier). — Marché d'Olonzac, 14 fr. 50 à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (7 janvier). — Vins rouges 8°5 à 11°, 14 fr. » à 14 fr. 50. Chambre de commerce.

Carcassonne (11 janvier). — Vins rouges 8° à 11°, de 14 fr. 25 à 15 fr. ».

Narbonne (10 janvier). — Vins rouges de 14 fr. 50 à 15 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 143 fr. le quintal, orges, 105 fr. à 110 fr. ; escourgeons, 105 fr. à 110; maïs, 100 fr. à 105 fr. ; seigle, 112 fr. » à 115 fr. » ; sarrasin, 93 fr. à 97 fr. ; avoine, 113 fr. » à 115 fr. ». — Sons, 70 à 75 fr. — Recoupettes, 70 à 74 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 100 fr., saucisse rouge, de 65 à 95 fr. ; Sterling, 60 à 66 fr. ; Nouvelles d'Algérie, 160 à 220 fr. ; du Midi, 240 à 260 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 185 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr à 190 fr. ; paille de seigle, 145 à 185 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin, 160 fr. à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de palmiste, les 100 kgs, 75 à 78 fr. ; Coprah, 106 fr. ; Arachides extra blancs, 102 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 234 fr. » à 234 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 14 fr. 50. — Veau, 6 fr. à 15 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 24 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 70 à 10 fr. 20. — Longe, de 8 fr. 50 à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 %-59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 87 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 75 fr. » à 77 fr. » les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 85 fr. 50 à 90 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 42 fr. 50. **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 98 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité 7 fr. » ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 107 fr. » ; trituré, 120 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 202 à 209 fr. les 100 kgs ; neige, 213 fr. 50. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 75 fr. par 10 tonnes. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 250 à 360 fr. — Mandarines, 250 à 430 fr. — Poires de choix, 500 à 1.000 fr. communes, 50 à 100 fr. — Pommes choix, 250 à 600 fr. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Dattes, 350 à 700 fr. — Chasselas de Moissac, 800 à 1.200 fr. — Bananes, 225 à 300 fr. — Noix, 500 à 600 fr. — Châtaignes, 150 à 325 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 200 fr. — Artichauts, 200 à 250 fr. — Choux-fleurs, 130 à 500 fr. — Oseille, 300 à 400 fr. — Epinards, 120 à 240 fr. — Tomates, 250 à 450 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues du Midi, 220 à 400 fr. le 100. — Endives, 180 à 225 fr. — Haricots verts, 500 à 900 fr. — Carottes, 70 à 110 fr. — Crosnes, 400 à 500 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.